

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-1-6-100mm-pc-yg-00426-yato-p-14591.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/6 100MM PC YG-00426 YATO

Cena brutto	<b>8,86 zł</b>
Cena netto	<b>7,20 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00426</b>
Kod producenta	<b>YG-00426</b>
Kod EAN	<b>5906083004728</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 100mm PC YATO YG-00426

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu o wymiarach zgodnych z normą Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Rozmiar GN 1/6 oznacza, że sześć takich pojemników mieści się w standardowej tacce gastronomicznej 530×325 mm, co zapewnia uniwersalność w profesjonalnych kuchniach.

Norma GN 1/6 (176×162 mm)

Wysokość 100 mm

Pojemność 1,5 litra

Materiał Poliwęglan PC

### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego z poliwęglanu

#### **Materiał: poliwęglan PC**

Poliwęglan charakteryzuje się wytrzymałością mechaniczną przewyższającą standardowe tworzywa. Odporność na pęknięcia i zarysowania przekłada się na długą żywotność w intensywnej eksploatacji gastronomicznej. Materiał nie wchłania zapachów ani smaków, co umożliwi przechowywanie różnych produktów bez ryzyka transferu aromatów.

### Zakres temperatur: -40°C do +99°C

Pojemnik zachowuje właściwości w szerokim zakresie temperatur. Możliwość stosowania w chłodniach i zamrażarkach do -40°C oraz w kontakcie z gorącymi potrawami do 99°C. Nie jest przeznaczony do beamarów ani pieców konwekcyjno-parowych, gdzie temperatura przekracza dopuszczalne wartości dla poliwęglanu.

### Wzmocniona konstrukcja

Przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność ścianek i zabezpiecza przed deformacją podczas codziennego użytkowania. Zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca trudnodostępne, w których mogłyby gromadzić się zanieczyszczenia. Gładkie ranty zwiększają bezpieczeństwo obsługi.

### Skala pojemności i możliwość piętrowania

Wewnętrzna skala w litrach umożliwi precyzyjną kontrolę ilości przechowywanej żywności bez konieczności ważenia czy przeliczania. Konstrukcja pozwala na stabilne piętrowanie pojemników, co optymalizuje przestrzeń magazynową w chłodniach i regałach.

## Specyfikacja techniczna pojemnika GN 1/6

Model	YG-00426
Marka	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/6 (PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	176 × 162 × 100 mm (dł. × szer. × wys.)
Pojemność	1,5 l
Materiał	Poliwęglan PC
Zakres temperatur	od -40°C do +99°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Piętrowanie	Tak

## Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN 1/6

- Przechowywanie składników w restauracjach i barach
- Organizacja stanowisk pracy w kuchniach profesjonalnych
- Magazynowanie żywności w chłodniach i zamrażarkach
- Przechowywanie przypraw, sosów i dodatków
- Przygotowanie mise en place na stanowiskach kuchennych

- 
- Przechowywanie pokrojonych warzyw i owoców
  - Organizacja produktów w placówkach żywienia zbiorowego
  - Transport żywności między działami kuchni

## Norma Gastro Norm — kompatybilność z wyposażeniem

---

Norma PN-EN 631-1:1996 (Gastro Norm) standaryzuje wymiary pojemników gastronomicznych, zapewniając ich uniwersalność. Pojemnik GN 1/6 o wymiarach 176×162 mm jest kompatybilny z:

### Sprawdzenie kompatybilności

Przed zakupem należy zweryfikować, czy regały chłodnicze, szafy mroźnicze oraz witryny wystawiennicze posiadają prowadnice lub półki dostosowane do normy GN. Większość profesjonalnego sprzętu gastronomicznego produkowanego po 1996 roku jest zgodna z tym standardem.

Standardowe tacki GN 1/1 (530×325 mm) pomieszczą sześć pojemników GN 1/6. Taki układ umożliwia efektywne wykorzystanie przestrzeni w chłodniach szafowych, witrynach chłodniczych oraz na regałach magazynowych.

## Użytkowanie i konserwacja pojemników z poliwęglanu

---

Poliwęglan wymaga przestrzegania określonych zasad eksploatacji. Pojemniki można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Należy unikać kontaktu z substancjami ściernymi, które mogą zarysować powierzchnię i pogorszyć przezroczystość materiału.

Nie należy używać pojemników w beamarach wodnych ani suchych, gdzie temperatura przekracza 99°C. Poliwęglan w kontakcie z wyższymi temperaturami może ulec deformacji. Do podgrzewania potraw w beamarach należy stosować pojemniki ze stali nierdzewnej lub polipropylenowych materiałów odpornych na temperatury powyżej 100°C.

### Czyszczenie i dezynfekcja

Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia usuwanie zabrudzeń. Po każdym użyciu pojemnik należy umyć ciepłą wodą z detergentem. Możliwa jest dezynfekcja chemiczna środkami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Należy unikać wybielaczy chlorowych, które mogą uszkodzić strukturę materiału.

Przezroczystość poliwęglanu pozwala na wizualną kontrolę zawartości bez konieczności otwierania pojemnika. Skala pojemności naniesiona wewnątrz ułatwia szacowanie ilości produktu, co jest przydatne przy kontroli stanów magazynowych oraz planowaniu zamówień.